



DISPLAY CONDITIONS

Ambient



CATEGORY

Bakery, Cookies



OCCASION

Afternoon Tea, BBQ, Celebration,
Christmas, Festive, Halloween,
Summer



FINISHED PRODUCT

Biscuit, Cookies

RED VELVET COOKIES

INGREDIENTS

Group A

Ingredient

BAKELS RED VELVET CAKE MIX

All-Purpose Flour

BAKELS BUTTA BLENDS

KG

1.000

0.400

0.250

Total Weight: 1.650

METHOD

1. Add all the ingredients into a mixing bowl.
2. Beat the mixture with paddle at a slow speed for 1 minute and 3 minutes at medium speed or until well combined.
3. Shape the dough into oblong shape, put in chiller let it harden, then coat with sugar, next use knife to slice it.
4. Bake the cookies at 175°C for 20 minutes or until fully cooked.

Cara-cara

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk adunan.
2. Pukul adunan dengan dayung pada kelajuan perlahan selama 1 minit dan 3 minit pada kelajuan sederhana atau sehingga sehati.
3. Bentukkan doh dalam bentuk bujur, masukkan dalam chiller biarkan keras, kemudian salut dengan gula, seterusnya gunakan pisau untuk menghirisnya.
4. Bakar biskut pada suhu 175°C selama 20 minit atau sehingga masak sepenuhnya.